



Office of Drinking Water Quality

ALERTA PARA HERVIR EL AGUA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS

Las pruebas realizadas al agua han demostrado que el agua potable podría estar contaminada. Para que su establecimiento expendedor de alimentos continúe funcionando, se debe poner en práctica todo lo que se menciona a continuación.

MÁQUINAS PARA HACER HIELO: No deben utilizarse las máquinas para hacer hielo que se encuentren conectadas directamente al sistema de agua. Apague la máquina, limpie y desinfecte la unidad y déjela sin funcionar hasta que el agua sea aprobada nuevamente.

MÁQUINAS DE GASEOSAS: No deben utilizarse máquinas expendedoras de gaseosas que se encuentren conectadas directamente al sistema de agua. Las máquinas deben apagarse, limpiarse y desinfectarse y deben dejarse apagadas hasta que haya pasado el problema. **Solamente pueden venderse gaseosas en botella o en lata.**

MÁQUINAS DE CAFÉ: Se pueden utilizar máquinas de café que se encuentren conectadas directamente al sistema de agua sólo si el agua alcanza la temperatura de ebullición durante un (1) minuto. Si no está seguro de la temperatura que alcanza el agua, debe utilizar agua que se haya hervido previamente o agua embotellada.

DESINFECCIÓN EN UN FREGADERO DE 3 COMPARTIMIENTOS / DESINFECCIÓN EN SU SITIO: Se puede lavar, enjuagar y desinfectar normalmente en un fregadero de (3) compartimientos, siempre que la concentración del desinfectante (cloro, yodo, amonio cuaternario) se encuentre en el nivel apropiado. Los niveles son, cloro de 50 a 100 partes por millón (ppm), amonio cuaternario 200 ppm y yodo 12.5 ppm.

LAVADO DE PLATOS AUTOMÁTICO: Los lavaplatos automáticos que desinfectan con cloro se pueden seguir utilizando, así como los lavaplatos que utilizan agua caliente para desinfectar. La combinación de jabón y agua caliente o el desinfectante, matarán eficazmente cualquier bacteria. Los utensilios deben secarse al aire.

COCCIÓN: El agua del grifo puede utilizarse siempre y cuando se hierva por lo menos un (1) minuto el producto que se va a cocinar. Si no se hierva el producto, como por ejemplo los alimentos horneados, entonces se debe utilizar agua de botella.

LAVADO DE MANOS: Se puede utilizar el agua del grifo para el lavado normal de las manos, utilizando agua caliente y jabón. En este momento, se recomienda el uso de jabones con propiedades bactericidas.

ROCIADORES DE VERDURAS Y PESCADO / MARISCOS: Las unidades de rociadores existentes y las unidades que periódicamente rocían agua sobre los productos para mantenerlos frescos, deben cerrarse, limpiarse y desinfectarse y no deben utilizarse hasta que la alerta para hervir el agua ya no se encuentre vigente.

****NOTA: EL AGUA PARA BEBER O COCINAR DEBE HERVIRSE DURANTE UN (1) MINUTO O EL ESTABLECIMIENTO DEBE UTILIZAR AGUA EMBOTELLADA DE UNA EMPRESA APROBADA. EL HIELO TAMBIÉN DEBE SER DE UNA FUENTE APROBADA. NO DEBEN UTILIZARSE QUÍMICOS PARA DESINFECTAR EL AGUA QUE SE USARÁ PARA COCINAR O BEBER. NO PUEDEN UTILIZARSE FILTROS YA QUE ÉSTOS NO DESINFECTAN EL AGUA.**